

Hoja de datos N.º 4 del Código alimentario

Lo que debe saber sobre el Código

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

Cocer/refrigerar y cocer al vacío

OAR 333-150-0000,

CAPÍTULO 3-502.12 (D)

(D) Excepto según se especifica en el apartado (C) de esta sección, un establecimiento de alimentos que envasa productos por medio de un proceso de cocción/refrigeración o cocción al vacío debe hacer lo siguiente:

(1) Implementar un plan HACCP que contenga la información que se especifica en el apartado ¶ 8-201.14 (D); ^{Pf}

(2) Asegurarse de que los alimentos:

(a) Se preparen y consuman en las instalaciones; ^{Pf}

(b) Se cocinen para calentar todas las partes del alimento; ^P

(c) Se protejan contra la contaminación antes y después de su cocción; ^P

(d) Se coloquen en un envase con una barrera de oxígeno y se sellen antes de ser cocinados, o se coloquen en un envase y se sellen inmediatamente después de su cocción y antes de alcanzar una temperatura inferior a los 135 °F (57 °C); ^P

(e) Se enfríen a 41 °F (5 °C) en envase o bolsa sellados; ^P

(f) Se conserven en una unidad de refrigeración que monitoree de manera continua el tiempo y la temperatura, y que sea visualmente examinada dos veces por día; ^{Pf}

(g) Se etiqueten con el nombre del producto y la fecha de envasado; ^{Pf}

(3) Y se lleven los registros requeridos para confirmar los parámetros de tiempo/temperatura de enfriado y de conservación en refrigeración:

(a) Poner dichos registros a disposición de la autoridad reguladora al momento de su solicitud; ^{Pf}

(b) Y conservar dichos registros durante al menos 6 meses; ^{Pf}

(4) Implementar procedimientos operativos por escrito y un programa de capacitación. ^{Pf}

(h) Se coloquen en un envase con una barrera de oxígeno y se sellen antes de ser cocinados, o se coloquen en un envase y se sellen inmediatamente después de su cocción y antes de alcanzar una temperatura inferior a los 135 °F (57 °C); ^P

(i) Se coloquen en un envase con una barrera de oxígeno y se sellen antes de ser cocinados, o se coloquen en un envase y se sellen inmediatamente después de su cocción y antes de alcanzar una temperatura inferior a los 135 °F (57 °C); ^P

(j) Se coloquen en un envase con una barrera de oxígeno y se sellen antes de ser cocinados, o se coloquen en un envase y se sellen inmediatamente después de su cocción y antes de alcanzar una temperatura inferior a los 135 °F (57 °C); ^P

(k) Se coloquen en un envase con una barrera de oxígeno y se sellen antes de ser cocinados, o se coloquen en un envase y se sellen inmediatamente después de su cocción y antes de alcanzar una temperatura inferior a los 135 °F (57 °C); ^P

(l) Se coloquen en un envase con una barrera de oxígeno y se sellen antes de ser cocinados, o se coloquen en un envase y se sellen inmediatamente después de su cocción y antes de alcanzar una temperatura inferior a los 135 °F (57 °C); ^P

(m) Se coloquen en un envase con una barrera de oxígeno y se sellen antes de ser cocinados, o se coloquen en un envase y se sellen inmediatamente después de su cocción y antes de alcanzar una temperatura inferior a los 135 °F (57 °C); ^P

(n) Se coloquen en un envase con una barrera de oxígeno y se sellen antes de ser cocinados, o se coloquen en un envase y se sellen inmediatamente después de su cocción y antes de alcanzar una temperatura inferior a los 135 °F (57 °C); ^P

RAZONES DE SALUD PÚBLICA:

Ambos procesos dependen solo del tiempo/temperatura como las únicas barreras contra el desarrollo de patógenos. Por lo tanto, es esencial monitorizar los límites críticos, incluidos los de cocción para destruir células vegetativas, de enfriamiento para evitar el brote de esporas/producción de toxinas, y de mantenimiento de temperaturas de almacenamiento en frío para inhibir el desarrollo y la producción de toxinas de cualquier patógeno sobreviviente. El control de la temperatura se debe monitorizar electrónicamente de manera continua, así como examinarse visualmente dos veces por día para verificar que las temperaturas de refrigeración sean adecuadas.

Cocinar/refrigerar es un proceso en el que los alimentos calientes se sellan en bolsas de plástico y se enfrían rápidamente. Se realiza más comúnmente mediante un baño de hielo/agua, pero hay otras opciones. El proceso de cocción elimina el oxígeno y deja un nivel de oxígeno reducido en el alimento, aunque la bolsa de plástico puede sellarse con una gran cantidad de aire en la parte superior del envase. Este proceso se usa usualmente para tandas grandes de sopas y salsas.

Cocción al vacío (*sous vide*) [pronunciado su-VID] es una frase en francés que significa “al vacío”, y es un método de preparación de alimentos cada vez más popular entre los chefs. Con este método, ingredientes frescos, crudos o parcialmente cocidos se sellan al vacío en una bolsa de plástico impermeable. Luego, la bolsa se cocina a temperaturas relativamente bajas en un baño de agua.

A este tipo de envasado también se lo conoce como envasado de oxígeno reducido (ROP). Dado que el alimento se envasa en un ambiente de oxígeno reducido, la principal preocupación es el desarrollo y la formación de toxinas por *Clostridium botulinum* y el desarrollo de *Listeria monocytogenes*. Ambos organismos pueden desarrollarse en temperaturas de refrigeración, de modo que el producto no se puede almacenar a entre 38 a 41 °F (3.3 y 5 °C) durante más de tres días.

Para usar cualquiera de estos procesos, debe presentarse un plan de Análisis de riesgos y puntos de

control crítico (HACCP) a su inspector de salud local y obtener su aprobación antes de iniciar el proceso. Puede encontrar más información sobre qué incluir en su plan de HACCP en nuestro sitio web en www.healthoregon.org/FoodSafety/Documents/haccp.pdf.



Paleta de cerdo envasada y en espera de cocción.

Si su refrigeración no se monitoriza de manera electrónica y continua en cuanto a tiempo y temperatura, se requerirá un permiso excepcional para cocinar/refrigerar o cocer al vacío.

Si deja el alimento (excepto el pescado) en la bolsa sellada solo durante 48 horas o menos, entonces no necesita presentar un plan de HACCP ni solicitar un permiso excepcional.